

## 始良市特産品協会 会員インタビュー

### そば処にいな 様



### “翔ぶが如く”

始良市蒲生町の中心街に店を構える老舗そば屋の壁に飾られた色紙は、作家である故司馬遼太郎氏が訪れた際に残したものである。本日は司馬氏も好んだ鮎だし特製そばの“そば<sup>どころ</sup>処にいな”代表である新名豊さんにお話をうかがってきました。

——蒲生地域における老舗そば屋さんとして親しまれているそば処にいな様ですが、お店の歴史を教えてください。

「創業は昭和2年です。曾祖母の代から始まり、祖母、父と引き継ぎ、私で4代目になります。最初は一銭店<sup>いっせんみせ</sup>という駄菓子やまんじゅうを売るお店でした。当時からあった蒲生市<sup>かもういち</sup>などのイベントで、そばやおにぎりなどの軽食を出したことがきっかけで昭和7年に“にいな食堂”としてお店を始めることになりました。そば以外にも、焼き飯やちゃんぽん、ラーメンなども販売していました。

当時からそばがおいしいと言ってくださる方が多く、そばを食べにきてくれる方が多かったです。

“そば処にいな”という名前になったのは30年ほど前で、私が小学校2・3年生の頃だったと思います。お店の名前は“そば処”となりましたが、提供しているメニューに変更はありませんでした。」

——“そば処にいな”といえば鮎だしが有名ですが、“にいな食堂”だった当時から鮎だしを使ったおそばだったのでしょうか。

「はい、鮎だしを使っているのは昔からです。昔は食材を手に入れる手段は限られていたので、川魚をとってきてそれを出汁にして料理に使うというのは、どこの家庭でもやっていたことだと思います。

昔から蒲生は鮎がよく取れる場所だったので、曾祖父や祖父は“鮎取り名人”だったようです。当時は冷蔵庫もなかったので、余計に取れた分は囲炉裏で乾燥させて、保存食や出汁にしていました。

囲炉裏の火にあぶって乾燥させることを“ひぼかす”というのですが、捕ってきた鮎を“ひぼかす”のは曾祖母や祖母の仕事でした。鮎が取れる場所ではありふれた文化だったと思いますよ。それを商売にしたのです。」



——鮎だしは、創業時から引き継がれてきたものだったのですね。それでは、現在の商品に対してはどのようなこだわりがあるのでしょうか。



「原料については、“作っている方の顔が見えるもの”を使っています。

私は、鮎は自分で捕るし、仕入れている蕎麦を育てている農家さんは顔なじみの方です。蒲生では個人で野菜を作っている方も多いため、お店で使ってくれないかと野菜を持ってきてくれる方もいらっしゃいます。そういった野菜も出来るだけ使うようにしています。

蒲生は畜産や養鶏が盛んなわけではないですし、蒲生で農業といったら野菜が比較的多いのかなと。ですから、蒲生産の食材を使おうと思ったら自然と野菜を使うことが多くなりました。」

「そばを作る上でのこだわりは、茹でたてのそばを提供することです。

私がお店に帰ってくるまでは、開店前に1回全部茹でておいて、一玉ずつに分けて置いておき、注文が入るたびに湯通しして提供していました。でも私は茹でたてのそばが好きだったので、少し大変ですが注文が入ってから生そばを茹でて提供するようになりました。茹でたてだとコシがあり、麺がつやつやとして光沢があり、食感が際立ちます。

しかし、茹でおきのそばが好きな方もいらっしゃいます。茹でてから時間が経つことで、そばの風味が強くなり、香りが際立ちます。また、茹でおきすることでやわらかくなるので、年配の方など、そちらのそばを好まれる方もいらっしゃいます。

茹でおきのそばが好きだった方には、最初はなかなか受け入れてもらえなかったところもありますが、徐々に受け入れてもらえるようになり、今では茹でたてを好きになってくれるお客さんも増えてきました。」



——先ほどの質問の中で「帰ってくるまで」とおっしゃいましたが、お店を継ぐ前はこういったことをされていたのでしょうか。



「高校を卒業してしばらくしてからオーストラリアに2年ほど留学しました。その後鹿児島市の食品会社勤務を経て、東京の飲食店で5年働きました。

東京にいるときに父が倒れたと知らせを受けたのですが、兄弟全員そばを打つことが出来ましたし、その間も弟が自分の仕事をしながらそばを打ち、母が中心になってお店は営業していました。私は料理を仕事にしたいという気持ちはありましたけれど、お店を継ぐことは特に考えていなかったんです。

しかし、弟が『俺は店を継がない』と言ったので、急遽段取りを組んで蒲生に帰ることになりました。当時、私は30歳前後でした。」



——ご自分でお店を経営することになって、苦労されたことはありますか。

「私が帰ってきたときには、まだ食堂としてお店をしていたなごりがメニューに残っていました。焼き飯やラーメンなどです。そういったメニューを減らしていくことに苦労しました。

その頃は、基本的には生産された蕎麦は全量買わないといけませんでした。そういう契約だったんです。年によっては前年の3倍収穫できることもありました。そばをたくさん売らなきゃいけないけれど、そば以外のメニューを注文される方も多く、正直そば以外はあまり食べて欲しくなかったです。  
(笑)

今までのメニューを残して欲しいという要望はありましたが、他の料理を提供するためには、設備やそれに係る場所や手間も必要になります。今後の事業をやっていく上でも苦労すると思い、減らしていきました。

おかげさまで今は、そばだけでもそれなりに忙しくさせていただいております。

また、蕎麦自体の価格が高騰していることも苦労している点のひとつです。

蕎麦を作っているのは基本的に山間部です。取引をしている蕎麦農家さんがいるところは、他の山間部の例に漏れず人口減少に伴い後継者が不足しており、苦労されています。

そういった方々を助ける意味でも、やはり仕入れの値段は相場に応じた価格で取引は行いたいと考えているので、仕入れ価格には苦労しています。」



——今後の展開として、何か予定はありますか。

「もっとドリンクメニューを用意できたらなと思っています。夜については予約があれば営業していて、主に宴会のご予約を受けているのですが、ドリンクメニューが少ないなと感じています。

今後は、焼酎はもちろん、日本酒なども取り入れてそれに合うメニューも考えようと思っています。

宴会のご予約を受けた際のメニューについてですが、旬の野菜を使ったメニューを中心に、デザートまで手作りしています。また、来られるお客様の年齢層や性別に応じてその都度変えています。」

——夜の営業をされる際にも、いろいろな工夫を凝らした料理を提供されているようですが、そばはもちろん、料理全般もすごく研究をされておられるのですね。

「自分はまだまだ修行中の身ですので、手間だけはかなりかけているつもりです。食材を仕入れる原価もあるのに、手間をかけすぎることによって原価と合っていないのでは、と言われることもありますけれど（笑）

そばを作る際も、“そば粉”ではなく“蕎麦の実”を購入しています。収穫の際には蕎麦の実と一緒に石も混入しているので、“石抜き”という石を取り除く作業を機械で行い、その後、磨き機という機械で蕎麦の実を磨いて綺麗にしたものを、製粉業者に製粉してもらっています。昔はこの作業も全て手作業だったので、今は機械でできるようになってかなり楽になりました。ただ、鮎を“ひぼかす”のは、今でも手作業で行っているんで、それなりに時間がかかっています。

——現在、来店されるお客様はどういった方が多いのでしょうか。また、これからどういったお客様に来ていただきたいですか。

「現在は、性別や年齢にかかわらずさまざまなお客様に来ていただいております。最近は外国人のお客様も多くて、特に韓国人の方が多く気がします。月に何回か団体で来られる場合もあります。

今後については、鹿児島県のそばをもっとたくさんの人に知ってもらいたいですね。

実は、昔の鹿児島県は北海道に次いで蕎麦の生産量が全国2位だったんです。しかし、現在では、北海道や信州そばを初めとした寒い地域のそばが有名です。鹿児島県内産のそばをメインに扱っているお店はあまりないので、このお店に来ていただいて『寒い地域だけじゃなく鹿児島のそばもおいしいですよ。』と知っていただければ嬉しいです。



### ——【インタビューを終えて】

インタビューをしている1時間半もの間、正座を崩さずに質問に真摯に回答していただく様子や、話の節々に「自分は修行中の身なので」と語る豊さんからは、本人の人柄や謙虚な姿勢が、また、提供する料理の研究や手間を惜しまないところからも、豊さんの情熱が非常に伝わってきました。

曾祖父、祖父、父の逞しく力強い背中を見ながら川に入り身につけた“鮎捕り”の技術。曾祖母、祖母、母の繊細で巧みな手先を見ながら囲炉裏に向かい身につけた“ひぼかし”の技術。多くの伝統技術を受け継いだ豊さんですが、伝統を受け継ぐだけでなく、新しい試みにも日々挑戦を続け、お店の発展を考えています。

インタビュー時の5月時点では、計画段階だったドリンクメニューの増加についても本格的に動き出し、6月には専用の設備も取り入れました。



通常は昼間のみの営業ですが、夜については「事前に相談していただき、お店の状況次第で予約を受付けます。毎日の営業は無理ですが、その分、予約を受付けた際には出来あいの物でなく季節に応じた創作メニューを提供します」と語る豊さん。

古くからの地域に親しまれた老舗そば屋“そば処にいな”みなさま、ぜひ足をお運びいただき、鮎だしのそばを味わっていただければと思います。



#### 【お問い合わせ】

そば処にいな

〒899-5302 始良市蒲生町上久徳 2546

電話：0995-52-0028

営業時間 午前11時～午後3時

定休日 木曜日

#### 取材者・文責

〒899-5492 始良市宮島町 25

始良市役所 商工観光課 企業商工係

電話：0995-66-3145

始良市特産品協会インタビューURL

[https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhin\\_interview.html](https://www.city.aira.lg.jp/shosin/tokusannhin_interview.html)

